Gulaš gevirc



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**juneceg mesa
- **600 g**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 dl**ulja
- **1** lovorov list
- **3-4** bibera u zrnu
- **1 kašika**tucane paprike
- **1 l**vode
- zacin
- mleveni biber
- so
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **2 kašicice**brašna

Za gevirc:

- **100 g**masnije slanine
- **2 cena**belog luka
- peršun

Za prilog:

- **500 g**krompira
- **1 kesa**makarona

- so
- zacin

Priprema

Meso iseci na kocke, crni i beli luk sitno. U šerpu sipati ulje i dodati crni i beli luk. Kada luk postane staklast dodati meso i kratko propržiti. U to dodati lovorov list, biber u zrnu, tucanu papriku i 2 dl vode. Pustiti da se krcka na laganoj vatri uz postepeno dodavanje vode. Kada je meso kuvano za 90 posto dodati zacine i gevirc. A gevirc se priprema na sledeci nacin. Slaninu i peršun i beli luk sitno iseckati i pomešati da se dobije masa slicna pašteti. Ja iskreno ova tri sastojka ubacim u blender i ocas bude gotovo. Ovako pripremljenu paštetu ubaciti u gulaš. Krckati još 5 minuta. Nakon toga razmutiti brašno i mlevenu papriku u malo vode i dodati. Prokuvati još 5 minuta.

Krompir iseckati na kocke i skuvati u slanoj vodi. Makarone takodje skuvati. Sve zajedno servirati uz gulaš gevirc.

Savet